

Easy Bagel 10%

Mieszanka do produkcji bajgli



Czy wiesz że,...

Bajgiel (niem. *Bügel* – pałąk, od *biegen* – wyginać) – żydowskie pieczywo wypiekane od XVII wieku.

Bajgle to popularne na całym świecie bułki w kształcie oponki, zdobione posypkami, które idealnie nadają się na śniadanie, przekąskę lub piknik.

Bajgiel został wymyślony w Europie Środkowej, prawdopodobnie w Krakowie, jak wskazuje dokument z 1610 roku wzmiankujący bajgle jako prezenty dawane kobietom po urodzeniu dziecka. Inne, częste wyjaśnienie pochodzenia bajgla głosi, że przybył on do Polski jako prezent z Wiednia, na cześć zwycięstwa króla Jana Sobieskiego nad Turkami w 1683 r. Około 1900 r. emigranci żydowscy przenieśli bajgle na Manhattan.

Obecnie bajgle przeżywają odrodzenie i są dostępne w wielu krajach.



Easy Bagel 10%

Wysokiej jakości, zintegrowana mieszanka z zakwasem do produkcji bajgli.

Zastosowanie mieszanki daje dużą stabilność i elastyczność ciasta podczas procesu produkcji, co pozwala na uzyskanie charakterystycznego kształtu bajgla po wypieku.

Mieszanka Easy Bagel oferuje:

Oryginalną recepturę, autentyczny smak, kształt i teksturę miękiszu bajgla opracowaną przez dział rozwoju i badań firmy Puratos;



Zgodność z najnowszymi trendami, wskazania na kulturowe produkty, gotowość do odkrywania świata;

Łatwy sposób na zwiększenie gamy produktów na półce mieszanka może być wykorzystana na liniach produkcyjnych, jak również w produkcji rzemieślniczej;

Gwarancję stabilności oraz powtarzalną jakość gotowego produktu;

Różnorodne prowadzenie ciasta – bezpośrednią metodą, odroczonej fermentacji, cool rising.

Bajgiel bazowy

2 proste, szybkie receptury



Bajgiel (1 receptura)

CIASTO	kg	METODA	
Mąka pszenna typ 550	10,00	<i>Miesienie</i>	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich
Easy Bagel	1,00	<i>(miesiarka spiralna)</i>	
Drożdże	0,30	<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C
Smalec	0,30	<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut
Cukier	0,20	<i>Naważka</i>	95 g
<i>(opcjonalnie)</i>		<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut
Woda - około	4,80	<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgla
DEKORACJA		<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
Sunset Glaze CN20	0,35	<i>Przygotowanie do wypieku</i>	dekorować Sunset Glaze CN20
		<i>Temperatura wypieku</i>	przez 3 minuty w temp. 250°C i 12 minut w temp. 270°C
		<i>Zaparowanie</i>	1,2 litra
		<i>Czas wypieku</i>	15 minut

Bajgiel (2 receptura - metoda cool rising)

CIASTO	kg	METODA	
Mąka pszenna typ 550	10,00	<i>Miesienie</i>	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich
Easy Bagel	1,00	<i>(miesiarka spiralna)</i>	
S500 Tolerance	0,12	<i>Temperatura ciasta</i>	20 - 22°C
Smalec	0,30	<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut
Drożdże	0,20	<i>Naważka</i>	95 g
Woda - około	4,80	<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut
DEKORACJA		<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgli
Sunset Glaze CN20	0,35	<i>Metoda cool rising</i>	program cool rising
		<i>Przygotowanie do wypieku</i>	dekorować Sunset Glaze CN20
		<i>Temperatura wypieku</i>	przez 3 minuty w temp. 250°C i 12 minut w temp. 270°C
		<i>Zaparowanie</i>	1,2 litra
		<i>Czas wypieku</i>	15 minut



Bajgiel z kielkami żyta

CIASTO	kg	DEKORACJA
Mąka pszenna typ 550	10,00	<i>Sunset Glaze</i> (opcjonalnie)
Easy Bagel	1,00	
Softgrain Kielki Żyta	2,50	
Drożdże	0,40	
Smalec	0,30	
Woda - około	4,30	



METODA

<i>Miesienie</i> (miesiarka spiralna)	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Temperatura wypieku</i> (piec obrotowy)	przez 3 minuty w temp. 250°C i 13 minut w temp. 270°C
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Zaparowanie</i>	1,2 litra
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Czas wypieku</i>	około 16 minut
<i>Fermentacja pośrednia</i>	15 minut		
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczanie i nadanie kształtu bajgli		

Bajgiel z orkiszem

CIASTO	kg	cd.	kg
Mąka pszenna typ 550	9,00	Woda - około	4,30
Mąka pszenna typ 1850	1,00	Posypka 3 ziarna	1,00
Easy Bagel	1,00	<i>Sunset Glaze</i> (opcjonalnie)	
Softgrain Spelt	2,50		
Drożdże	0,40		
Smalec	0,30		



METODA

<i>Miesienie</i> (miesiarka spiralna)	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Temperatura wypieku</i> (piec obrotowy)	przez 3 minuty w temp. 250°C i 13 minut w temp. 270°C
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Zaparowanie</i>	1,2 l
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Czas wypieku</i>	około 16 minut
<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut		
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgli oraz obtoczenie w posypce 3 ziarna		



Bajgiel Tiger

CIASTO	kg	DEKORACJA	kg
Mąka pszenna typ 550	10,00	Decor Tijgerpapmix	1,55
Easy Bagel	1,00	Woda	2,75
Drożdże	0,30		
Smalec	0,30		
Woda do ciasta - około	4,80		



METODA

<i>Miesienie (miesiarka spiralna)</i>	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Temperatura wypieku (piec obrotowy)</i>	przez 3 minuty w temp. 250°C i 13 minut w temp. 270°C
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Zaparowanie</i>	1,2 l
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Czas wypieku</i>	około 16 minut
<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut		
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgli oraz posmarowanie pastą Tiger		

Bajgiel ze szpinakiem i cebulką

CIASTO	kg	cd.	kg
Mąka pszenna typ 550	10,00	Cebulka prażona	0,50
Szpinak liściasty (rozrożony)	1,20	Woda - około	4,80
Easy Bagel	1,00	DEKORACJA	
Drożdże	0,30	Bułka tarta	0,95
Smalec	0,30	<i>Sunset Glaze (opcjonalnie)</i>	



METODA

<i>Miesienie (miesiarka spiralna)</i>	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Temperatura wypieku (piec obrotowy)</i>	przez 3 minuty w temp. 250°C i 13 minut w temp. 270°C
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Zaparowanie</i>	1,2 l
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Czas wypieku</i>	około 16 minut
<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut	ZALECENIA	szpinak i cebulkę dodać po całkowitym wyrobieniu ciasta
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgli oraz obtoczenie w posypce z bułki tartej		



Bajgiel z makiem

CIASTO	kg	DEKORACJA	kg
Mąka pszenna typ 550	10,00	Mak niebieski	0,90
Easy Bagel	1,00	<i>Sunset Glaze</i>	
Drożdże	0,30	(opcjonalnie)	
Smalec	0,30		
Woda do ciasta - około	4,80		



METODA

<i>Miesienie</i> (miesiarka spiralna)	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Temperatura wypieku</i> (piec obrotowy)	przez 3 minuty w temperaturze 250°C i 12 minut w temperaturze 270°C
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Zaparowanie</i>	1,2 litra
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Czas wypieku</i>	około 15 minut
<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut		
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bagli i obtoczenie w maku		

Bajgiel z warzywami i przyprawami

CIASTO	kg	cd.	kg
Mąka pszenna typ 550	10,00	Zioła prowansalskie	0,02
Easy Bagel	1,00	Woda do ciasta - około	4,80
Drożdże	0,30	DEKORACJA	
Smalec	0,30	Tarty ser żółty	1,80
Gemuesse Gratin (sos beszamelowy)	1,00	<i>Sunset Glaze</i>	
		(opcjonalnie)	



METODA

<i>Miesienie</i> (miesiarka spiralna)	4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich	<i>Fermentacja końcowa</i>	około 60 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
<i>Temperatura ciasta</i>	25 - 27°C	<i>Przygotowanie</i> <i>do wypieku</i>	zwilżenie wodą i posypanie tartym żółtym serem
<i>Fermentacja wstępna</i>	5 minut	<i>Temperatura wypieku</i>	przez 3 minuty w temp. 250°C i 13 minut w temp. 270°C
<i>Naważka</i>	95 g	<i>Zaparowanie</i>	1,2 l
<i>Fermentacja pośrednia</i>	10 minut	<i>Czas wypieku</i>	około 16 minut
<i>Obróbka ciasta</i>	spłaszczenie i nadanie kształtu bajgli		

Nazwa produktu (numer katalogowy):

✓ Easy Bagel (4010210)

Rodzaj produktu:

✓ Mieszanka do pieczywa pszennego typu bajgiel

Dozowanie:

✓ 10% w stosunku do masy mąki

Opakowanie:

✓ 15 kg (worek)

Termin przydatności:

✓ 8 miesięcy

Warunki przechowywania:

✓ W suchym miejscu (R.H.: max 65%),
temperatura 5-25°C.



Przyzwyczajenia konsumenckie:

Kiedy: idealny na śniadanie, przekąskę, lunch lub piknik.

Jak: bajgle mogą być podawane z szynką, jajkami, serkiem, jednak jednym z najpopularniejszych dodatków jest ser kozi połączony z wędzonym łososiem i koperkiem.

Dlaczego: wyjątkowy smak bajgli podkreśla zakwas znajdujący się w mieszance. Dodatkową nutę smakową możemy uzyskać przez dodatek kiełków żyta lub posypek.

www.puratos.pl

Dział Sprzedaży: region Wschód - tel. 61 657 63 67,
region Północ - tel. 61 657 63 66, region Południe - tel. 61 657 63 92
Puratos Polska Sp. z o.o. - ul. Żniwna 2, 62-025 Kostrzyn
Tel.: +48 61 657 63 63 - Fax: +48 61 657 90 70



Puratos
Partner w innowacjach